

Pendampingan Implementasi Aplikasi Self-Order Berbasis Mobile untuk Meningkatkan Efisiensi Pelayanan Restoran Tuna Ko Rasa

Ferry Gunawan Wijaya Kusuma¹, Anteng Widodo²

^{1,2}Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Muria Kudus
e-mail: 202353112@std.umk.ac.id¹, anteng.widodo@umk.ac.id²

Received:
13.04.2026

Revised:
29.05.2026

Accepted:
10.06.2026

Available online:
14.06.2026

Abstract: This community service activity aims to implement a mobile-based food ordering application with a self-ordering system at Tuna Ko Rasa Restaurant, Kudus Regency. The restaurant previously relied on a manual ordering process that frequently caused order recording errors, service delays, and long queues during peak hours. This activity was carried out through five stages: field observation and interview, needs analysis, application design and development, trial with the partner, and implementation with staff training. The resulting application allows customers to independently scan a QR code at each table to access the menu, place orders, and complete payments. An admin dashboard was also built for menu management, table settings, and sales reporting. A half-day training session successfully improved the ability of the owner and staff to operate the system independently. Following implementation, the restaurant experienced significant improvements in service efficiency, a reduction in order recording errors, and faster transaction processing. This activity demonstrates that technology-assisted mentoring can effectively support the digitalization of small culinary businesses.

Keywords: mobile application; food ordering; self-ordering; restaurant; digitalization

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menerapkan aplikasi pemesanan makanan berbasis mobile dengan sistem self-order pada Restoran Tuna Ko Rasa, Kabupaten Kudus. Sebelumnya, restoran ini masih mengandalkan proses pemesanan secara manual yang kerap menimbulkan kesalahan pencatatan, keterlambatan pelayanan, dan antrean panjang pada jam-jam ramai. Kegiatan dilaksanakan melalui lima tahapan, yaitu observasi dan wawancara, analisis kebutuhan, penyiapan dan implementasi solusi digital, uji coba bersama mitra, serta penerapan dan pelatihan. Aplikasi yang dihasilkan memungkinkan pelanggan secara mandiri memindai QR code di setiap meja, melihat menu, melakukan pemesanan, hingga menyelesaikan pembayaran. Dashboard admin juga dibangun untuk mengelola data menu, pengaturan meja, dan laporan penjualan. Pelatihan selama setengah hari berhasil meningkatkan kemampuan pemilik dan karyawan dalam mengoperasikan sistem secara mandiri. Setelah penerapan, restoran mengalami peningkatan efisiensi layanan, berkurangnya kesalahan pencatatan, dan proses transaksi yang lebih cepat. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendampingan berbasis teknologi mobile dapat mendukung digitalisasi usaha kuliner berskala kecil secara efektif.

Kata kunci: aplikasi mobile; pemesanan makanan; self-ordering; restoran; digitalisasi

1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi informasi saat ini telah memberikan pengaruh besar terhadap berbagai sektor kehidupan, termasuk dalam dunia bisnis kuliner. Pemanfaatan teknologi tidak lagi terbatas pada usaha besar, melainkan juga mulai merambah ke usaha kecil dan menengah seperti restoran. Salah satu wujud nyata dari transformasi digital di sektor ini adalah penggunaan aplikasi pemesanan makanan berbasis mobile yang memudahkan pelanggan memesan menu secara langsung melalui perangkat smartphone. Penerapan sistem pemesanan berbasis QR code terbukti mampu meningkatkan efisiensi pelayanan dan meminimalkan antrean di berbagai jenis usaha kuliner (Rusito & Putri, 2024; Syahri dkk., 2025; Fernando dkk., 2025). Sejumlah kajian juga menunjukkan bahwa sistem self-order berbasis digital berkontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas layanan sekaligus kepuasan pelanggan (Jufri & Muhammad, 2024; Arisandi dkk., 2024; Sudiro dkk., 2025).

Restoran Tuna Ko Rasa merupakan salah satu usaha kuliner yang berlokasi di Jalan Kampus UMK, Kayuapu Kulon, Gondangmanis, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus. Restoran ini menyajikan berbagai pilihan menu makanan dan minuman yang diminati pelanggan. Namun dalam kesehariannya, proses pemesanan masih dilakukan secara manual, yaitu pelanggan menyampaikan pesan secara lisan kepada pelayan yang kemudian mencatatnya di kertas. Cara ini sering menimbulkan kendala seperti kesalahan pencatatan, antrean panjang saat restoran ramai, keterlambatan pelayanan, serta sulitnya pemilik memantau data pesanan secara terstruktur.

Kondisi serupa dihadapi oleh banyak UMKM kuliner di Indonesia. Morisson dan Fikri (2025) mencatat bahwa sebagian besar pelaku UMKM masih mengandalkan pencatatan penjualan secara manual, sehingga penerapan teknologi digital menjadi kunci dalam mendukung pengelolaan usaha yang lebih terstruktur dan kompetitif. Islamiati dkk. (2025) menambahkan bahwa hambatan terbesar dalam adopsi teknologi pada UMKM bukan pada ketersediaan sistemnya, melainkan pada keterbatasan literasi digital pemilik dan karyawan, sehingga pendampingan yang tepat menjadi faktor penentu keberhasilan. Rahmawati dkk. (2022) turut menegaskan bahwa pelatihan dan pendampingan teknologi informasi secara langsung terbukti efektif meningkatkan kemampuan digital pelaku UMKM secara berkelanjutan.

Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang pernah dilakukan di konteks serupa memberikan gambaran yang relevan, khususnya terkait keberhasilan penerapan teknologi digital. Pendampingan implementasi sistem pembayaran digital pada usaha kuliner terbukti mampu meningkatkan pemahaman dan kepercayaan diri pemilik usaha secara signifikan, dengan lebih dari 70% transaksi harian beralih ke sistem digital setelah kegiatan selesai (Lolong dkk., 2025). Implementasi teknologi digital pada UMKM kuliner skala kecil juga berhasil meningkatkan efisiensi pencatatan dan transparansi operasional secara nyata, terutama ketika proses pendampingan melibatkan pemilik secara aktif sejak awal (Santoso dkk., 2024). Pengembangan aplikasi kasir berbasis mobile yang dilakukan bersama mitra usaha wisata kuliner pun turut menunjukkan peningkatan efisiensi pengelolaan transaksi yang signifikan (Putra dkk., 2025). Keberhasilan serupa juga ditemukan di luar konteks kuliner; penerapan sistem informasi berbasis web di SMP Negeri 1 Bae berhasil meningkatkan efisiensi kerja pengguna, mengurangi kesalahan pencatatan, dan menghasilkan tingkat penerimaan sistem pada kategori baik hingga sangat baik (Kholifatunnisa & Widodo, 2026).

Selain keberhasilan teknologinya, studi-studi tersebut juga menegaskan bahwa kualitas pendampingan merupakan faktor penentu yang tidak kalah penting. Ambarwati dan Widodo (2026) membuktikan bahwa pendampingan intensif oleh tim perguruan tinggi menjadi kunci keberhasilan penerapan sistem informasi pada UMKM kuliner secara mandiri dan berkelanjutan. Pendampingan yang dilakukan secara langsung di lokasi mitra terbukti lebih efektif dibandingkan pelatihan tanpa tindak lanjut, karena memberikan ruang bagi mitra untuk bertanya dan menyesuaikan sistem dengan kondisi nyata operasionalnya (Prasetyo dkk., 2023). Lebih dari itu, pendampingan transformasi digital yang intensif juga terbukti mampu memperkuat keberlanjutan operasional UMKM kuliner pascakegiatan pengabdian (Paramita dkk., 2025). Pengalaman-pengalaman ini secara kolektif memperkuat urgensi kegiatan pengabdian yang tidak hanya menghasilkan solusi teknologi, tetapi juga memastikan mitra mampu mengoperasikannya secara mandiri pascakegiatan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pendampingan implementasi aplikasi pemesanan makanan berbasis mobile dengan sistem self-order pada Restoran Tuna Ko Rasa, Kabupaten Kudus. Ruang lingkup kegiatan mencakup seluruh rangkaian proses mulai dari observasi lapangan dan analisis kebutuhan, pengembangan dan konfigurasi aplikasi, uji coba bersama mitra, hingga pelatihan dan pendampingan penggunaan sistem secara langsung di lokasi mitra. Kegiatan ini bertujuan untuk: (1) menerapkan solusi digital yang mampu mengatasi permasalahan pencatatan pesanan manual dan keterlambatan pelayanan; (2) meningkatkan kapasitas pemilik dan karyawan restoran dalam mengoperasikan sistem digital secara mandiri; serta (3) mendorong keberlanjutan operasional digital mitra pascakegiatan melalui pendampingan yang terstruktur. Melalui kegiatan ini diharapkan Restoran Tuna Ko Rasa dapat meningkatkan kualitas dan kecepatan layanan kepada pelanggan, sekaligus mempermudah pengelolaan operasional sehari-hari secara lebih modern, terstruktur, dan efisien.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, di mana tim pengabdian bekerja sama langsung bersama pihak Restoran Tuna Ko Rasa mulai dari tahap identifikasi masalah hingga penerapan solusi. Kegiatan berlangsung selama kurang lebih delapan

minggu, dimulai pada bulan Maret hingga April 2025, dengan seluruh tahapan dilakukan secara langsung di lokasi mitra. Kegiatan ini dilaksanakan melalui lima tahapan utama berikut.

Tahap pertama dilaksanakan pada minggu pertama kegiatan (Maret 2025) melalui pengamatan langsung di Restoran Tuna Ko Rasa untuk memahami alur pelayanan yang sedang berjalan. Tim pengabdian mengamati cara pelayan menerima pesanan, proses pencatatan, hingga penyampaian pesanan ke dapur. Selain itu, dilakukan wawancara dengan pemilik dan dua orang karyawan untuk menggali kendala yang selama ini dihadapi serta harapan terhadap sistem yang akan dikembangkan.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, tim pengabdian mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi Restoran Tuna Ko Rasa. Pemilik restoran menyampaikan bahwa proses pemesanan manual yang selama ini dijalankan sering mengakibatkan kesalahan pencatatan, terutama saat restoran penuh pada jam-jam ramai. Karyawan juga mengakui kesulitan dalam merangkum laporan penjualan harian karena seluruh pencatatan masih dilakukan secara manual di atas kertas. Selain itu, tidak tersedianya data pesanan yang terstruktur membuat pemilik sulit memantau performa operasional secara objektif. Keterbatasan pencatatan data penjualan yang terstruktur pada UMKM manufaktur tradisional juga terbukti menghambat kemampuan pelaku usaha dalam melakukan analisis dan perencanaan berbasis data historis (Widodo dan Chamid, 2025). Berdasarkan permasalahan tersebut, tim pengabdian bersama pemilik dan karyawan restoran berdiskusi untuk menyepakati solusi yang tepat dan realistis. Disepakati bahwa penerapan aplikasi pemesanan digital berbasis QR code merupakan solusi yang paling sesuai dengan kondisi mitra, karena dapat langsung mengatasi masalah pencatatan sekaligus meningkatkan efisiensi pelayanan tanpa memerlukan investasi perangkat keras yang besar.

Berdasarkan kesepakatan dengan mitra, tim pengabdian menyiapkan dan mengimplementasikan solusi digital berupa aplikasi pemesanan berbasis mobile yang disesuaikan dengan kondisi dan kapasitas operasional Restoran Tuna Ko Rasa. Tahap ini berlangsung selama empat minggu (Maret–April 2025) dan mencakup proses pengembangan aplikasi, konfigurasi sistem, serta penyiapan infrastruktur pendukung. Seluruh proses penyiapan mengutamakan kemudahan penggunaan agar solusi yang diterapkan dapat langsung dioperasikan oleh mitra tanpa hambatan teknis yang berarti. Masukan langsung dari pemilik dan karyawan dijadikan acuan utama dalam penyesuaian solusi, sehingga aplikasi yang dihasilkan benar-benar menjawab permasalahan operasional mitra. Setelah siap, dilakukan instalasi dan konfigurasi di lokasi restoran, termasuk pemasangan QR code di setiap meja sebagai titik akses utama bagi pelanggan dalam menggunakan sistem self-order.

Setelah solusi digital selesai disiapkan, dilakukan uji coba langsung bersama pemilik dan karyawan restoran selama dua hari pada minggu keenam kegiatan. Pemilik dan karyawan diminta mencoba seluruh alur sistem mulai dari pemindaian QR code, proses pemesanan mandiri, pengelolaan menu melalui dashboard admin, hingga pemantauan laporan penjualan. Masukan dan kendala yang ditemukan selama uji coba segera diperbaiki oleh tim pengabdian. Proses ini memastikan bahwa sistem yang diserahkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan operasional mitra sebelum diterapkan secara resmi.

Setelah sistem dinyatakan siap, dilaksanakan pelatihan dan pendampingan langsung kepada pemilik dan seluruh karyawan Restoran Tuna Ko Rasa pada minggu ketujuh kegiatan (April 2025). Sesi pelatihan berlangsung setengah hari (kurang lebih empat jam) dan diikuti oleh lima peserta yang terdiri dari satu orang pemilik dan empat orang karyawan. Materi pelatihan mencakup cara mengoperasikan dashboard admin, mengelola data menu dan meja, memantau pesanan yang masuk, serta mencetak laporan penjualan harian. QR code dipasang di setiap meja restoran agar pelanggan dapat langsung menggunakan sistem saat berkunjung. Tim pengabdian juga menyediakan panduan penggunaan tertulis sebagai referensi bagi staf dalam operasional sehari-hari, sekaligus memberikan pendampingan lanjutan selama dua minggu masa awal penerapan.

Gambar 1 menampilkan suasana operasional Restoran Tuna Ko Rasa pada malam hari setelah sistem self-order berbasis QR code diterapkan. Terlihat pelanggan yang datang ke area kasir

sementara karyawan berseragam coklat sedang melayani di meja saji, dan tim dapur aktif mempersiapkan hidangan. Kondisi ini menggambarkan situasi nyata restoran saat beroperasi dengan volume pengunjung yang cukup ramai, di mana sistem digital diharapkan mampu membantu mengurangi antrean dan mempercepat proses pelayanan. Foto ini diambil langsung di lokasi mitra sebagai dokumentasi kondisi operasional setelah implementasi sistem dilakukan.



Gambar 1. Suasana operasional Restoran Tuna Ko Rasa setelah penerapan sistem self-order berbasis QR code

Gambar 2 mendokumentasikan momen sesi pendampingan langsung antara tim pengabdian dan pemilik Restoran Tuna Ko Rasa. Terlihat dua orang sedang berdiskusi di hadapan laptop di area luar restoran pada malam hari, di mana satu orang (pemilik restoran) memperhatikan dengan seksama sementara anggota tim pengabdian menunjukkan dan menjelaskan cara pengoperasian sistem. Sesi ini mencerminkan pendekatan pendampingan yang bersifat personal dan langsung di lokasi mitra, di mana pemilik dilibatkan secara aktif sejak awal agar memahami sistem secara menyeluruh dan mampu mengoperasikannya secara mandiri setelah kegiatan pengabdian berakhir.



Gambar 2. Tim pengabdian bersama pemilik Restoran Tuna Ko Rasa dalam sesi pendampingan dan pelatihan penggunaan system.

Gambar 3 mendokumentasikan sesi foto bersama yang dilaksanakan di akhir rangkaian kegiatan pengabdian, di mana tim pengabdian berkumpul bersama pemilik dan karyawan Restoran Tuna Ko Rasa di depan restoran yang berciri khas dinding bambu. Kegiatan foto bersama ini dilakukan sebagai bentuk apresiasi atas kerja sama yang terjalin selama proses pengabdian berlangsung, sekaligus menjadi penanda simbolis atas selesainya seluruh tahapan kegiatan secara resmi. Partisipasi aktif mitra sejak tahap observasi awal, analisis kebutuhan, implementasi sistem, uji

coba, hingga pelatihan tercermin dalam antusiasme yang tampak dari ekspresi seluruh peserta dalam dokumentasi ini. Momen kebersamaan ini menegaskan bahwa keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya ditentukan oleh kualitas solusi teknologi yang dihasilkan, tetapi juga oleh kualitas relasi dan kepercayaan yang dibangun antara tim perguruan tinggi dan mitra selama proses pendampingan berlangsung.



Gambar 3. Foto bersama tim pengabdian dan pihak Restoran Tuna Ko Rasa sebagai dokumentasi akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran Sistem yang Dihasilkan

Proses penerapan solusi digital di Restoran Tuna Ko Rasa dilaksanakan secara bertahap dan langsung di lokasi mitra. Tim pengabdian mendampingi seluruh tahapan, mulai dari instalasi aplikasi, pemasangan QR code di setiap meja, hingga konfigurasi awal data menu dan kategori yang dilakukan bersama pemilik restoran. Keterlibatan langsung pemilik dalam proses konfigurasi awal bertujuan agar mitra memahami sistem sejak dini dan merasa memiliki solusi yang diterapkan.

Respons awal mitra terhadap solusi yang diterapkan sangat positif. Pemilik restoran menyatakan bahwa tampilan dan alur penggunaan aplikasi mudah dipahami, baik oleh karyawan maupun oleh pelanggan. Pelanggan pertama yang mencoba sistem self-order via QR code berhasil menyelesaikan proses pemesanan secara mandiri tanpa bantuan karyawan. Hal ini memberikan keyakinan kepada pihak mitra bahwa solusi yang diterapkan dapat dijalankan secara berkelanjutan dalam operasional sehari-hari. Sejalan dengan temuan Lolong dkk. (2025) bahwa pendampingan implementasi sistem digital pada usaha kuliner mampu meningkatkan kepercayaan mitra terhadap teknologi secara signifikan.

Setelah sistem aktif digunakan, pemilik restoran dapat memantau kondisi operasional secara langsung melalui dasbor pengelola yang tersedia. Kemudahan ini dinilai sebagai perubahan yang paling dirasakan manfaatnya oleh mitra, karena sebelumnya tidak ada cara sistematis untuk memantau pesanan dan merangkum data penjualan harian. Ketersediaan data penjualan yang terstruktur merupakan prasyarat penting bagi UMKM untuk dapat melakukan analisis pola permintaan dan mendukung pengambilan keputusan operasional yang lebih baik (Widodo dan Chamid, 2025). Islamiati dkk. (2025) mengonfirmasi bahwa ketersediaan fitur pemantauan operasional secara digital berperan besar dalam meningkatkan transparansi dan daya saing UMKM kuliner pascapenerapan sistem.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam satu sesi penuh yang melibatkan pemilik restoran dan empat orang karyawan. Pelatihan difokuskan pada tiga materi utama: penggunaan dashboard admin untuk pengelolaan menu dan meja, pemantauan pesanan secara real-time, serta pencetakan laporan penjualan harian dan bulanan. Seluruh peserta pelatihan menunjukkan kemampuan mengoperasikan sistem secara mandiri di akhir sesi. Tabel 1 berikut merangkum materi pelatihan beserta capaian yang diperoleh masing-masing kelompok peserta.

Tabel 1. Materi dan Capaian Pelatihan Penggunaan Sistem

No	Materi Pelatihan	Peserta	Capaian
1	Penggunaan dashboard admin (pengelolaan menu, kategori, dan meja)	Pemilik dan seluruh karyawan	Mampu menambah, mengubah, dan menghapus data menu serta meja secara mandiri
2	Pemantauan pesanan secara real-time	Karyawan kasir dan dapur	Mampu memproses dan memantau pesanan masuk tanpa kesalahan pencatatan
3	Pencetakan laporan penjualan harian dan bulanan	Pemilik restoran	Mampu mengakses, membaca, dan mencetak laporan penjualan secara mandiri
4	Penggunaan fitur self-order oleh pelanggan melalui QR code	Seluruh staf	Mampu memandu pelanggan menggunakan sistem pemesanan mandiri

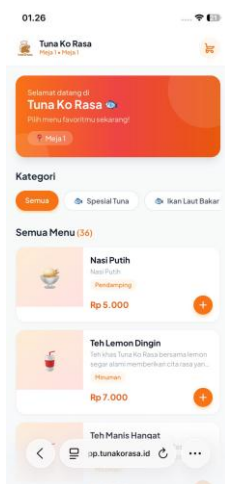
Setelah solusi digital diterapkan, terdapat sejumlah perubahan nyata yang dapat diidentifikasi dari hasil observasi dan wawancara terstruktur dengan mitra pascaimplementasi. Dari sisi perubahan kapasitas mitra, pemilik dan seluruh karyawan yang sebelumnya tidak pernah menggunakan sistem pemesanan digital kini mampu mengoperasikan dashboard admin, memproses pesanan secara real-time, serta mencetak laporan penjualan secara mandiri setelah mengikuti pelatihan setengah hari. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas digital mitra yang signifikan dalam waktu singkat. Dari sisi dampak operasional, proses pemesanan yang sebelumnya bergantung pada pencatatan manual pelayan kini sepenuhnya dilakukan secara mandiri oleh pelanggan melalui QR code, sehingga beban kerja pelayan berkurang dan antrean pada jam-jam ramai nyaris tidak lagi ditemukan. Kesalahan pencatatan pesanan yang sebelumnya sering terjadi hampir tidak ditemukan lagi, sejalan dengan data dari Tabel 2 yang menunjukkan bahwa seluruh aspek operasional mengalami perubahan dari kondisi manual menjadi terdigitalisasi secara menyeluruh. Dari sisi penguatan manajemen usaha, pemilik restoran untuk pertama kalinya memiliki akses terhadap data penjualan harian dan bulanan secara terstruktur, yang sebelumnya sama sekali tidak tersedia karena seluruh pencatatan dilakukan di atas kertas.

Pemilik restoran menyampaikan bahwa kemampuan memantau pesanan secara langsung melalui dashboard sangat membantu dalam mengatur ritme kerja dapur. Pelanggan memberikan respons positif terhadap kemudahan aplikasi, terutama fitur pemindaian QR code yang dinilai praktis dan intuitif tanpa perlu mengunduh aplikasi tambahan. Temuan ini sejalan dengan Syahri dkk. (2025) yang menyimpulkan bahwa penggunaan QR code dalam pemesanan makanan mampu meningkatkan efisiensi pelayanan kafe secara signifikan, dan Fernando dkk. (2025) yang membuktikan bahwa sistem QR code untuk pemesanan menu otomatis diterima dengan baik oleh pelanggan karena kemudahannya. Jufri dan Muhammad (2024) juga mengonfirmasi bahwa penerapan sistem self-order berperan penting dalam memperbaiki kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan secara keseluruhan. Arisandi dkk. (2024) turut menunjukkan bahwa implementasi aplikasi pemesanan pada usaha kuliner berhasil mendigitalisasi pencatatan pesanan dan mengurangi kesalahan secara nyata. Sudiro dkk. (2025) menegaskan bahwa pengembangan aplikasi pemesanan dan pembayaran digital pada UMKM kuliner tradisional terbukti meningkatkan efisiensi operasional dan kemudahan transaksi bagi pelanggan.

Gambar 4 memperlihatkan tampilan halaman menu pada antarmuka aplikasi self-order Restoran Tuna Ko Rasa yang diakses pelanggan melalui perangkat mobile setelah memindai QR code di meja. Halaman ini menampilkan identitas restoran beserta nomor meja di bagian atas, diikuti filter kategori menu (Semua, Spesial Tuna, Ikan Laut Bakar), serta daftar seluruh menu yang tersedia sebanyak 36 item lengkap dengan nama, deskripsi singkat, label kategori, dan harga. Pelanggan dapat langsung menambahkan item ke keranjang pesanan dengan menekan tombol tambah (+) pada setiap kartu menu. Desain antarmuka yang bersih dan intuitif ini memungkinkan pelanggan menelusuri dan memilih menu secara mandiri tanpa memerlukan bantuan dari karyawan.

Gambar 5 menampilkan halaman konfirmasi pesanan yang muncul setelah pelanggan berhasil menyelesaikan proses pemesanan. Halaman ini menampilkan notifikasi "Pesanan Diterima!" disertai ikon centang hijau, yang memberikan umpan balik visual langsung kepada pelanggan bahwa pesanan mereka telah masuk ke sistem. Di bawahnya tersedia detail pesanan lengkap yang

mencakup kode pesanan unik (TKR-WIEA2P00), nama pemesan, nomor meja, waktu pemesanan, rincian item yang dipesan beserta harga satuan, serta total pembayaran. Status “Menunggu Konfirmasi” ditampilkan secara jelas, sehingga pelanggan mengetahui tahap penanganan pesannya secara real-time. Fitur konfirmasi ini secara langsung menggantikan kebiasaan lama di mana pelanggan harus bertanya kepada pelayan untuk memastikan pesanan mereka telah tercatat dengan benar.

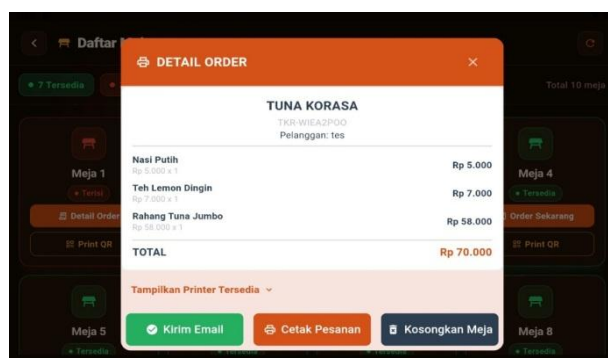


Gambar 4. Tampilan halaman menu pada aplikasi self-order Restoran Tuna Ko Rasa



Gambar 5. Tampilan halaman konfirmasi pesanan pada aplikasi self-order Restoran Tuna Ko Rasa

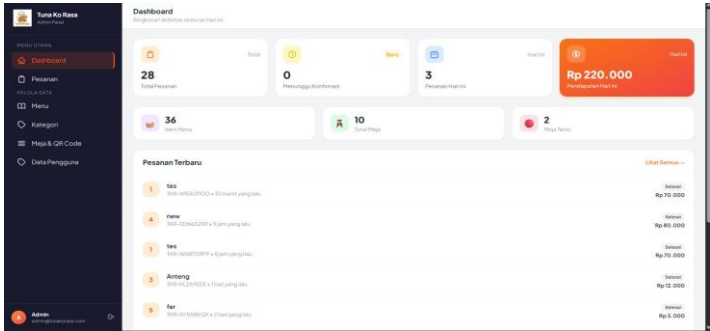
Gambar 6 menampilkan fitur Detail Order yang dapat diakses oleh karyawan melalui antarmuka pengelolaan meja pada sisi admin. Pop-up detail ini menampilkan nama restoran, kode pesanan unik, nama pelanggan, serta rincian lengkap item yang dipesan berikut harga satuan dan total transaksi. Di bagian bawah tersedia tiga tombol aksi yaitu Kirim Email, Cetak Pesanan, dan Kosongkan Meja, yang memudahkan karyawan kasir dalam memproses pembayaran dan menutup meja setelah pelanggan selesai. Fitur ini secara langsung menggantikan proses pencatatan manual di kertas yang sebelumnya digunakan, sekaligus meminimalkan risiko kesalahan pencatatan saat restoran ramai karena seluruh data pesanan tercatat secara otomatis dan dapat diakses kapan saja melalui sistem.



Gambar 6. Tampilan fitur detail pesanan (detail order) pada antarmuka pengelolaan meja Restoran Tuna Ko Rasa yang memperlihatkan rincian item, harga satuan, dan total transaksi

Gambar 7 memperlihatkan tampilan dasbor pengelola (admin dashboard) Restoran Tuna Ko Rasa yang dapat diakses oleh pemilik melalui browser. Bagian atas dasbor menampilkan empat kartu statistik utama secara real-time, yaitu total pesanan keseluruhan (28), jumlah pesanan baru yang menunggu konfirmasi (0), pesanan hari ini (3), dan pendapatan hari ini (Rp 220.000). Di bawahnya

tersedia ringkasan data operasional tambahan meliputi total item menu (36), jumlah meja (10), dan meja yang sedang terisi (2). Panel Pesanan Terbaru di bagian bawah menampilkan riwayat pesanan terkini beserta kode transaksi, nomor meja, dan statusnya. Tampilan terpusat ini memberikan pemilik kemampuan pemantauan operasional secara menyeluruh yang sebelumnya sama sekali tidak tersedia, karena seluruh pencatatan masih dilakukan secara manual di atas kertas.



Gambar 7. Tampilan dasbor pengelola (admin dashboard) Restoran Tuna Ko Rasa yang menampilkan ringkasan aktivitas, total pesanan, dan pendapatan hari ini

Karyawan restoran berhasil mengoperasikan sistem setelah mengikuti sesi pelatihan setengah hari. Mereka mampu menambahkan menu baru, mengubah harga, mencetak laporan penjualan harian secara mandiri, serta memandu pelanggan dalam menggunakan fitur self-order. Tidak ditemukan kendala berarti selama masa awal penerapan berkat pendampingan intensif dari tim pengabdian. Hal ini menunjukkan bahwa aplikasi memiliki tingkat kemudahan penggunaan yang baik dan sesuai dengan kapasitas digital mitra. Rusito dan Putri (2024) telah membuktikan hal serupa bahwa implementasi QR code pada sistem informasi pemesanan menu restoran berbasis web berhasil dioperasikan oleh staf dengan cepat setelah pelatihan singkat. Putra dkk. (2025) juga melaporkan bahwa staf mitra usaha kuliner mampu mengadopsi aplikasi kasir berbasis mobile dengan baik setelah pendampingan langsung. Paramita dkk. (2025) menegaskan bahwa proses pendampingan transformasi digital yang terstruktur menjadi kunci kemampuan mitra mengoperasikan sistem secara mandiri dan berkelanjutan. Hasil ini sejalan dengan Prasetyo dkk. (2023) yang menemukan bahwa pendampingan digitalisasi usaha mikro kuliner secara langsung di lokasi mitra terbukti lebih efektif dibandingkan pelatihan tanpa pendampingan lanjutan, karena mitra memperoleh ruang untuk menyesuaikan sistem dengan kondisi operasional nyata. Santoso dkk. (2024) turut menegaskan bahwa implementasi teknologi digital pada mitra UMKM kuliner skala kecil berhasil meningkatkan efisiensi pencatatan dan transparansi operasional secara nyata, terutama ketika proses pendampingan melibatkan pemilik secara aktif sejak awal. Ambarwati dan Widodo (2026) juga mengonfirmasi bahwa pendampingan intensif oleh tim perguruan tinggi menjadi faktor kunci keberhasilan penerapan sistem informasi pada UMKM kuliner secara mandiri dan berkelanjutan.

Evaluasi Penerimaan Pengguna dan Dampak Kegiatan

Tabel 2. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Penerapan Aplikasi

Aspek	Sebelum Penerapan	Sesudah Penerapan
Proses Pemesanan	Manual melalui pelayan	Mandiri via QR code (self-order)
Waktu Pemesanan	Dirasakan lebih lambat, terutama saat jam ramai	Dirasakan jauh lebih cepat oleh pemilik dan pelanggan
Kesalahan Pencatatan	Sering terjadi	Sangat jarang
Pengelolaan Data	Catatan kertas	Dashboard digital terintegrasi
Laporan Penjualan	Tidak tersedia	Tersedia otomatis harian/bulanan

Evaluasi penerimaan pengguna dilakukan menggunakan kuesioner berbasis skala Likert 1–5 yang mencakup tiga dimensi: kemudahan penggunaan (ease of use), kemanfaatan sistem (usefulness), serta kepuasan dan penerimaan pengguna (satisfaction & acceptance). Kuesioner disebarkan kepada 5 responden yang terdiri dari pemilik restoran dan seluruh karyawan yang mengikuti pelatihan. Berikut hasil evaluasi per dimensi.

Tabel 3. Kemudahan Penggunaan (Ease of Use)

No	Pernyataan	Rata-rata	Interpretasi
1	Tampilan antarmuka aplikasi mudah dipahami	4,46	Baik
2	Alur pemesanan melalui QR code mudah diikuti oleh pelanggan	4,54	Sangat Baik
3	Fitur pengelolaan menu pada dashboard admin mudah dioperasikan	4,38	Baik
4	Sistem dapat diakses dengan lancar melalui perangkat mobile tanpa hambatan teknis	4,31	Baik
5	Alur penggunaan sistem sudah cukup jelas tanpa perlu banyak pelatihan tambahan	4,46	Baik
Rata-rata Dimensi A		4,43	Baik

Dimensi kemudahan penggunaan memperoleh rata-rata sebesar 4,43. Nilai tertinggi diperoleh pada pernyataan mengenai kemudahan alur pemesanan melalui QR code (4,54), yang menunjukkan bahwa desain antarmuka aplikasi berhasil menyajikan proses pemesanan secara intuitif bagi pelanggan maupun staf restoran.

Tabel 4. Kemanfaatan Sistem (Usefulness)

No	Pernyataan	Rata-rata	Interpretasi
1	Sistem membuat pengelolaan pemesanan menjadi lebih terstruktur	4,46	Baik
2	Sistem lebih efektif dibanding mekanisme pemesanan manual	4,54	Sangat Baik
3	Sistem membantu mempercepat proses pelayanan kepada pelanggan	4,62	Sangat Baik
4	Data pesanan dan laporan penjualan tercatat dengan lebih lengkap dan rapi	4,62	Sangat Baik
5	Sistem menyediakan informasi yang dibutuhkan untuk memantau operasional restoran	4,23	Baik
Rata-rata Dimensi B		4,49	Baik

Dimensi kemanfaatan sistem memperoleh rata-rata 4,49, dengan nilai tertinggi pada pernyataan mengenai kecepatan proses pelayanan (4,62) dan kelengkapan data pesanan serta laporan penjualan (4,62). Kedua pernyataan ini secara langsung mencerminkan dua permasalahan utama yang diidentifikasi pada tahap analisis situasi mitra, yakni lambatnya pelayanan dan tidak tersedianya data pesanan yang terstruktur. Tingginya penilaian pada aspek ini mengindikasikan bahwa sistem berhasil menjawab kebutuhan nyata pengguna di lapangan, diperkuat oleh temuan Jufri dan Muhammad (2024) bahwa penerapan sistem self-order berkontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan.

Tabel 5. Kepuasan dan Penerimaan Pengguna (Satisfaction & Acceptance)

No	Pernyataan	Rata-rata	Interpretasi
1	Saya puas dengan fitur-fitur yang tersedia dalam aplikasi	4,38	Baik
2	Sistem ini memenuhi kebutuhan saya dalam proses pemesanan dan pengelolaan restoran	4,23	Baik
3	Secara keseluruhan, sistem ini memberikan manfaat nyata bagi operasional restoran	4,46	Baik
Rata-rata Dimensi C		4,36	Baik

Dimensi kepuasan dan penerimaan pengguna memperoleh rata-rata 4,36. Meskipun merupakan rata-rata terendah di antara ketiga dimensi, nilai ini tetap berada pada kategori Baik dan mencerminkan penerimaan yang positif dari seluruh kelompok pengguna. Seluruh jawaban responden berada pada rentang skor 4 (Setuju) hingga 5 (Sangat Setuju), dengan persentase kepuasan (skor ≥ 4) mencapai 100%.

Tabel 6. Rekapitulasi Hasil Evaluasi Penerimaan Pengguna

Dimensi Evaluasi	Rata-rata	Interpretasi
A. Kemudahan Penggunaan (Ease of Use)	4,43	Baik
B. Kemanfaatan Sistem (Usefulness)	4,49	Baik
C. Kepuasan & Penerimaan Pengguna	4,36	Baik
Rata-rata Keseluruhan	4,43	Baik

Berdasarkan Tabel 6, rata-rata keseluruhan evaluasi penerimaan pengguna mencapai 4,43 dari skala 5,00, dengan seluruh dimensi berada pada kategori Baik. Dimensi kemudahan penggunaan memperoleh nilai 4,43, diikuti kemanfaatan sistem (4,49), dan kepuasan serta penerimaan pengguna (4,36). Tingginya nilai pada dimensi kemanfaatan, khususnya pada indikator kecepatan pelayanan dan kelengkapan pencatatan, secara langsung mengonfirmasi bahwa sistem berhasil menjawab permasalahan utama yang diidentifikasi sejak tahap analisis. Nilai kepuasan 4,36 dengan persentase jawaban positif mencapai 100% mengindikasikan bahwa seluruh kelompok pengguna menilai sistem ini layak dipertahankan dan dikembangkan lebih lanjut, yang merupakan indikator keberlanjutan dampak pengabdian. Tingginya tingkat penerimaan ini konsisten dengan hasil evaluasi pada penerapan sistem informasi berbasis web di bidang lain, di mana digitalisasi proses yang sebelumnya manual juga menghasilkan penerimaan pengguna pada kategori baik hingga sangat baik (Kholifatunnisa & Widodo, 2026).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil menerapkan aplikasi pemesanan makanan berbasis mobile dengan sistem self-order pada Restoran Tuna Ko Rasa, Kabupaten Kudus. Kegiatan dilaksanakan melalui lima tahapan yang terstruktur, yaitu observasi dan wawancara lapangan, analisis kebutuhan, penyiapan dan implementasi solusi digital, uji coba bersama mitra, serta pelatihan dan pendampingan penggunaan sistem. Aplikasi yang dihasilkan mencakup fitur pemindaian QR code per meja, tampilan menu digital yang dapat diperbarui secara real-time, pemesanan mandiri oleh pelanggan, pembayaran, cetak struk, serta dashboard admin untuk pengelolaan menu, pengaturan meja, dan pelaporan penjualan harian maupun bulanan.

Penerapan sistem ini membawa dampak nyata yang dirasakan langsung oleh pihak restoran. Proses pemesanan menjadi jauh lebih cepat dan akurat karena pelanggan dapat memesan secara mandiri tanpa perlu bergantung pada pelayan. Kesalahan pencatatan pesanan yang sebelumnya sering terjadi pada jam-jam ramai hampir tidak ditemukan lagi setelah sistem digital diterapkan. Pemilik restoran juga dapat memantau pesanan secara langsung melalui dashboard dan mengakses laporan penjualan kapan saja tanpa pencatatan manual. Seluruh staf restoran terbukti mampu mengoperasikan sistem secara mandiri setelah mengikuti sesi pelatihan setengah hari, termasuk dalam mengelola data menu, memproses pesanan, dan mencetak laporan penjualan.

Berdasarkan hasil kegiatan, terdapat dua kelompok saran yang dapat disampaikan. Pertama, saran praktis bagi mitra dan pengelola usaha kuliner serupa: (1) sistem yang telah diterapkan sebaiknya digunakan secara konsisten dan terus diperbarui datanya agar manfaat jangka panjangnya dapat dirasakan secara optimal; (2) pemilik disarankan memanfaatkan laporan penjualan yang tersedia di dashboard untuk pengambilan keputusan operasional, seperti penyesuaian stok, identifikasi menu terlaris, dan perencanaan promosi; (3) pengembangan sistem dapat dilanjutkan secara bertahap dengan menambahkan fitur pembayaran digital yang lebih beragam seperti integrasi

dompet digital dan QRIS, integrasi notifikasi pesanan ke dapur secara otomatis, fitur ulasan pelanggan, serta versi aplikasi yang dapat diunduh di perangkat seluler guna memperluas aksesibilitas bagi pelanggan tetap. Kedua, saran penelitian bagi kegiatan pengabdian berikutnya: (1) pengukuran dampak kegiatan sebaiknya dilengkapi dengan data kuantitatif yang lebih terukur, misalnya pencatatan waktu rata-rata pelayanan sebelum dan sesudah implementasi, atau perbandingan volume transaksi harian; (2) penelitian lanjutan dapat mengkaji keberlanjutan penggunaan sistem dalam jangka panjang (minimal tiga hingga enam bulan pascakegiatan) untuk melihat konsistensi dampak; (3) model pendampingan yang diterapkan dalam kegiatan ini dapat dijadikan referensi dan dikembangkan lebih lanjut sebagai panduan praktis digitalisasi UMKM kuliner di wilayah lain, dengan mempertimbangkan variasi kondisi dan kapasitas mitra yang berbeda-beda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak Restoran Tuna Ko Rasa, Kabupaten Kudus, khususnya kepada pemilik dan seluruh karyawan atas keterbukaan, antusiasme, dan kerja samanya yang luar biasa selama seluruh tahapan kegiatan pengabdian berlangsung. Keterlibatan aktif mitra sejak tahap awal hingga akhir menjadi kunci keberhasilan penerapan pengabdian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Muria Kudus yang telah memberikan dukungan moral, fasilitas, serta kesempatan bagi tim pengabdian untuk melaksanakan kegiatan ini sebagai wujud nyata Tri Dharma Perguruan Tinggi. Penghargaan yang tulus juga diberikan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, N. A., & Widodo, A. (2026). Penerapan Sistem Informasi Pemesanan Berbasis Web pada CV Seleksi Alam Muria. *SABANGKA ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 5(1), 181–189. <https://doi.org/10.62668/sabangka.v5i01.2095>
- Arisandi, D., Sutanto, K., & Perdana, N. J. (2024). Implementasi Aplikasi Pemesanan pada Life & Story Coffee untuk Digitalisasi Pencatatan Pesanan. *Jurnal Panrita Abdi*, 8(3), 686–693.
- Fernando, J., Layanto, M. B., Wiranata, W., & Setyaningsih, E. (2025). Perancangan Sistem QR Code untuk Pemesanan Menu Makanan Otomatis pada Kafe di Bintaro, Tangerang Selatan. *Jurnal Serina Abdimas*, 3(2), 628–634. <https://doi.org/10.24912/jsa.v3i2.35155>
- Islamiati, I., 'Aini, S. Q., Anisah, A., & Asman, N. (2025). Peran digitalisasi dalam pemberdayaan ekonomi UMKM melalui aplikasi kasir pintar. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(2), 545–558. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i2.23678>
- Jufri, A. A., & Muhammad, A. (2024). Penerapan Self Order dalam Memperbaiki Kualitas Pelayanan pada Kafe Pyur 2.0. *Jurnal Administrasi Terapan*, 2(2), 282–299.
- Kholifatunnisa, & Widodo, A. (2026). Penerapan Sistem Informasi Berbasis Web dalam Upaya Digitalisasi Proses Penilaian Siswa di SMP Negeri 1 Bae. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 589–598. <https://doi.org/10.59395/altifani.v6i1.1109>
- Lolong, L. A. W., Lengkong, F. H., Pakaya, N. F. P., Wakas, B. M., Yusupa, A., & Mamahit, D. J. (2025). Pendampingan Implementasi QRIS untuk Digitalisasi Pembayaran di Rumah Makan. *Dharma Nusantara: Jurnal Ilmiah Pemberdayaan dan Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.32664/dharma>
- Morisson, B., & Fikri, A. A. H. S. (2025). Digitalisasi UMKM sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing di Era Ekonomi Digital. *EBISNIS (Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis)*, 18(1), 289–299.
- Paramita, Z. C., Tama, F. Y., Helmy, M., Mahinda, R. W., Rusyana, V. A., & Chaniago, H. (2025). Pendampingan Transformasi Digital sebagai Upaya Penguatan Keberlanjutan UMKM Kuliner Soto Madura Mas Al 14. *Jurnal PKM Merah Putih (JPKMMP)*, 1(2), 9–23. <https://doi.org/10.65661/jpkmmp.v1i2.37>

- Prasetyo, H., Widiyanti, M., & Sulisty, B. (2023). Pendampingan Digitalisasi Usaha Mikro Kuliner melalui Penerapan Sistem Pemesanan Online Berbasis QR Code di Kabupaten Semarang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (JPM)*, 9(3), 412–421. <https://doi.org/10.22219/jpm.v9i3.25874>
- Putra, R. G., Ariyanto, F., Wahyudi, R., & Taufiqurrohman. (2025). Pengembangan Aplikasi Kasir Berbasis Mobile untuk Mendukung Pengelolaan Wisata Gagah Dream Park di Desa Gagah. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SENIAS) 2025 – Universitas Islam Madura*, 165–172.
- Rahmawati, D., Nurhidayah, S., & Kurniawan, A. (2022). Peningkatan Literasi Digital Pelaku UMKM melalui Pelatihan dan Pendampingan Teknologi Informasi di Masa Pasca-Pandemi. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 7(2), 218–229. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v7i2.7641>
- Rusito, & Putri, D. I. M. (2024). Implementasi QR Code Untuk Sistem Informasi Pemesanan Menu Pada Restoran Omah Gedhe Pandean Kaliwungu Berbasis Web. *LogicLink: Journal of Artificial Intelligence and Multimedia in Informatics*, 1(2), 91–105.
- Santoso, I., Hidayat, T., & Lestari, R. P. (2024). Implementasi Teknologi Digital pada Mitra UMKM: Studi Kasus Penerapan Sistem Kasir dan Pelaporan Berbasis Aplikasi pada Usaha Kuliner Skala Kecil. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 8(1), 95–107. <https://doi.org/10.24903/jam.v8i1.2487>
- Sudiro, S., Nugroho, A., Damar S, C., & Susena, E. (2025). Pengembangan Aplikasi Pemesanan dan Pembayaran Digital Umum UMKM Kuliner Tradisional. *Switch: Jurnal Sains dan Teknologi Informasi*, 3(4), 35–42. <https://doi.org/10.62951/switch.v3i4.513>
- Syahri, A., Waruwu, S. A., Hafika, R. A., & Perdana, A. (2025). Pengembangan Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Web dengan QR Code untuk Efisiensi Pelayanan Kafe. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 9(4), 5923–5928.
- Widodo, A., & Chamid, A. A. (2025). Peramalan Penjualan Genteng Menggunakan Metode Holt–Winters Exponential Smoothing. *Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi (SITECH)*, 8(2), 291–302. <https://jurnal.umk.ac.id/index.php/sitech/article/view/16765>